

Bombice sa žitom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bele pšenice
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** posnog mlevenog keksa
- **4 kašike** meda
- **100 g** posne crne čokolade
- **2 kašike** rum
- **1/2** morske oraščice
- **1** narandža
- **120 g** šećera

Za valjanje:

- **100 g** mlevenog oraha

Priprema

Pšenicu dobro oprati naliti vodom i staviti da provri. Ocediti vodu pa je naliti ponovo vodom i staviti da se kuva. Kuvanu pšenicu oprati uviti u krpu da se dobro ocedi. Samleti je na mašini za meso. Staviti u činiju pa dodati šećer, morki oraščic, med mleveni keks, rendanu čokoladu, mlevene orahe, rum, rendanu koru narandže i izjednaci smesu. Ostaviti je u frižider da se dobro stegne. Nauljanim rukama praviti bombice i valjati u mlevene orahe.

Savet